

Schnitz-, Hutzel- oder Schwäbisches Früchtebrot

„... Das Hutzelmännchen also gibt dem Schustergesell Seppe, seines Meisters müde geworden, für seine Reise zwei Paare Glücksschuhe und einen besonderen Laib Hutzelbrot mit. Damit jener auf seinem Fußweg von Stuttgart über die Alb nach Ulm – und noch weiter – gut gerüstet sei ...“

So schickt uns der schwäbische Dichter Eduard Mörike mit seinem Schustergesell Seppe von Stuttgart nach Ulm. Das besondere dieses Laibes Hutzelbrot war dessen Eigenschaft, sich, nicht zu Ende verzehrt, immer wieder zu vervollständigen. Was dann unser lieber Seppe im Verlauf seiner Reise allerdings auch nicht gebacken bekam.

Wie es denn gebacken war, dieses Hutzelbrot, verrät uns der Schelm leider nicht. Einen kleinen Hinweis darauf gibt uns nur sein Spender – das Hutzelmännlein. Es war kurz und stumpig, klein und schrumpelig.

So wie die Hutzel halt aussehen. Die langsam getrockneten Überbleibsel einstmaliger stolzer Früchte. Hutzelig heißt im Schwäbischen so viel wie runzelig, und die Optik besagter Früchte ist damit recht treffend beschrieben. Sehr wahrscheinlich geht es zurück auf das mittelhochdeutsche „hützel“ und meint da eine getrocknete Birne.

Vor allem die Most- oder eben Hutzelbirne, die zum frischen Verzehr nur bedingt geeignet ist. Sie ist hart, schmeckt herb und manchmal auch bitter. Getrocknet aber wird sie süß und vor allem lange haltbar. Früchte zu trocknen gehört zu den ältesten Konservierungstechniken überhaupt, weshalb es nicht verwundert, dass auch unser „Ötzi“ sie schon in seinem Proviant mitführte.

Wie also wurde es gebacken, das schwäbische Früchtebrot? Die Suche nach „dem“ Hutzelbrotrezept ist aussichtslos. Vermutlich gibt es so viele Rezepte wie schwäbische Hausecken oder Kehrwische. Sie reichen vom einfachen Birrawegga bis zum sehr reichhaltigen Stuttgarter Früchtebrot.

Vom Ursprung her ist das Hutzelbrot ein bäuerliches Festtagsgebäck. Ein herkömmliches Brot, das die Bäuerin zu Weihnachten mit dem verfeinerte, was es im bäuerlichen Haushalt an Süßem gab: getrocknete Birnen, getrocknete Zwetschgen und Honig. Dazu heimische Nüsse. Im Laufe der Zeit, mit wachsendem Wohlstand, auch gesteigertem Prestigebedürfnis, wurde es exotischer. Früchte ferner Länder wurden mit eingearbeitet. Aprikosen und Feigen, Sultaninen, Orangeat und Zitronat, feine Mandeln und teure Gewürze.

Traditionell wurde das Hutzelbrot vor dem 1. Advent gebacken. Mit größter Sorgfalt wurde es zubereitet, denn sein Misslingen bedeutete Unglück im nächsten Jahr. Verzehrt werden durfte es erst am Heiligabend oder am Stephanstag (26. Dez.), bestrichen mit frisch gestoßener Butter.

Auch das Vieh im Stall bekam sein Teil davon ab, um gesunde Tiere und eine ausreichende Milchausbeute im kommenden Jahr zu gewährleisten.

Mit unserem Rezept lehnen wir uns an die alte Überlieferung an. Begnügen uns mit dem, was unsere Region hergibt. Verfeinern es dann mit z.T. exotischen Gewürzen, die aber in der Weihnachtsbäckerei schon seit dem späten Mittelalter verwendet wurden.